

MOLINO VIGEVANO

1936



Moreschina

Farina multicereali con germe di grano vitale.

Miscela multicereali dal gusto tostato e rustico, con semi selezionati che mantengono intatta la maglia glutinica.

Ingredienti: farina di **grano** tenero tipo "0" 72%, semola di **grano** duro 10%, semi 5% (semi di **sesamo**, semi di girasole, semi di lino), farina di **soia** 4,5%, semolino di mais 3%, germe di grano 2%, farina di **segale** 2%, fiocchi di **avena**, fiocchi di **orzo**.

Valori nutrizionali per 100 g: Energia 1603 kJ (380 kcal); Grassi 4,2 g di cui saturi 0,8 g; Carboidrati 70,2 g di cui zuccheri 1,8 g; Fibre 3,2 g; Proteine 14,0 g; Sale 0,07 g.

Allergeni: Glutine, soia, sesamo.

(Prodotto in uno stabilimento che tratta latte, soia, senape, e lupino).

Shelf-life: 12 mesi.

Conservazione: Conservare in ambiente fresco/asciutto, ad una temperatura di 18 °/20°C ad un'umidità massima del 45% per garantire una perfetta resa.

Codice EAN	Codice Articolo	Referenza	Kg per collo	Dimensioni collo in cm	Colli per pallet	Colli per strato
8004917004726	4726P010	Moreschina	10	17x24x58	90	6

Ideale per:

*pizza, focacce,
pane multicereali
e dolci da forno*

Plus

- Germe di grano vitale estratto a freddo e macinato a pietra (processo produttivo brevettato)
- 5% di semi
- Cereali selezionati per una struttura ottimale
- Aroma tostato che si sviluppa in cottura

Informazioni tecniche

- W: 270-290
- P/L: 1-2
- Proteine: 14%
- Lievitazioni medie: 24h
- Adatta a impasti diretti



Sacco da 10 kg

www.molinovigevano.com



Molino Vigevano 1936 S.r.l. Via dell'Artigianato 5, 27020 Torre d'Isola (PV)